

RECETTE DU PAIN D'ÉPICES

Recette gourmande du petit randonneur

Ingrédients :

250 grammes de farine

100 grammes de sucre

125 grammes de miel

1 sachet de levure chimique

Le zeste d'une grosse orange et des écorces d'oranges confites

Mélanger le tout

Puis ajouter 20 cl de lait froid (ou mieux crème fraîche)

Cuire à 180 degrés environ 3 quarts d'heure

Un conseil : on peut doubler les doses et ainsi on fait 2 gâteaux en même temps, car dans un cellofilm on peut les garder 1 mois

Bonne dégustation !

